petrosillo/ maiorana/ & menta tagliate x menute/ agiognendoui vno ó dói bianchi doua/ ó piu secundo laquantita ch voli far cō lespetie dolci ó forti como x ti piace/ Et questa tale compositione mescolato ogni cosa i seme farai gialla cō il Zafrano/ Et impierane quelli bianchi doua sopra dutte frigendole in olio molto ad ascio/ & per farli di sopra il suo sapor conueniente prenderai alchuni di quelli rosci doua ch sonno rimasti cō vn pocha dua passa/ Et pistati i seme molto bene/ li de stemperarai cō vn poco de agresto & vn poca di sapa/ cioe/ vin cotto/ gli passarai p lastamegna giognendoui vn poco di Zenzeuero/ vn pochi di garofoli/ & di Canella assai facendo bollire vn pochetto qsto tal sapor/ Et quando le ditte oua voli mandar ad tauola buttagli di sopra qsto sapor.

oua sopra la graticula.

Atti doi oua fresche molto bene/ & fa scaldar vna patella vota tanto ch sia ben calda & buttagli dentro queste oua battute lasciandole andar p tutta la patella amodo duna frittata ben sottile como x vna carta/ Et quando ti par ben cotta piecala in quattro quarti ch venga quatra amodo dun quatretto/ Et quolla mettirai sopra labraticula/ rompendoli dentro tante oua freschi quante ti parera ch possino capor di sopra dandoli il foco di sotto & di sopra temperatamente amodo duna torta/ sopragiognendoui del Zuccaro & de la Canella & quando ti par ch le dee oua siano prese le mandarai i tauola le uandole de lagraticula cosi como stanno inquello suo quatretto.

oua nel speto.

Calda molto bene il speto/ & ficca loua dentro per longo ó per trauerso como ti piace/ & falle uoltar al foco amodo darrosto/ Et quando ti parono cotte x cauale fora/ & mandale ad tauola.

oua in patelletta.

Etti di bon botiro nelle pacellotte ó tiame & lascialo scaldar vn poco/ & habi apparecchiati i rosci delloua freschi separate dal bianco se piu ti piaceno & mettile acocer/ mettendoli del Zuccharo & de la Canella/ & dalli focho sotto & sopra como ad vna torta temperatamente ch no siano troppo cotte/ Poi glimettirai sopra vn poco di suco daranci/ o dacqua Rosata.

oua in cenere calda.

Etti le oua freschi ne la cener calda uoltandole spesso cō diligenna/ ch da ogni parte sentano il caldo del foco equalmente/ Et quando sudano ben forte cauale ch son cotte.

oua tuffate con la sua corteze.

Etti le oua freschi i lacqua freda/ & falle